

Reisquellmehl pur Reivit fein

Produktcharakteristik

Hydrothermischer Stärkeaufschluss von Reismehl mittels Extruder
Sensorik: weißes Pulver

Inhaltsstoffe

100 % Reismehl

Qualität

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB); Mykotoxin-Höchstmengen-VO (MHmV); Rückstands-Höchstmengen-VO (RHmV); Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003

Nährwertangaben je 100 g

Energie	360 Kcal		
	1531 KJ		
Protein	7,5 g	Ballaststoffe	1,5 g
Phenylalanin	0,4 g	Mineralstoffe	0,6 g
Fett	0,7 g	Natrium	4,174 mg
Gesättigte Fettsäuren	0,1 g	Kalium	108,517 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,2 g	Calcium	7,304 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,2 g	Phosphor	93,909 mg
Kohlenhydrate	81,1 g	Eisen	0,417 mg
Mono- / Disaccharide	0,2 g	Wasser	8,7 g
Polysaccharide	80,7 g		

Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA~QS011		11,00	%
Viskosität 10g Mix	AA~QS080	40,00		Skt
Schüttgewicht 100ml	AA~QS006	570,00	670,00	g/l

Mikrobiologische Spezifikation

Untersuchung		max.	Einheit
Aer.mes. Koloniezahl	AA~QS088	10000	/g
Hefen	AA~QS089	1000	/g
Schimmelpilze	AA~QS089	1000	/g
Enterobacteriaceae	AA~QS091	100	/g
Coliforme Keime	AA~QS090	100	/g
Escherichia coli	AA~QS095	negativ	/g
Salmonellen	AA~QS101	negativ	/25g

Sonstiges

Verpackung: siehe Verpackungsdatenblatt
Garantierte Mindesthaltbarkeit: 12 Monate unter Normalbedingungen (20°C, 55% relative Feuchte)